



CHAMPAGNE
ANDRÉ HEUCQ
NATURE  TERROIR

H60

Edition 2022

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le port
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépage : 100% Meunier - 100% cuvée (10er hl)
- Assemblage année : 2016
- Nombre de bouteilles produites : 654
- Fermentation alcoolique : en cuve inox
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : en cuve inox
- Vieillessement en cave : 20 mois sur lies puis 1 ans sous la mer à 60 m de profondeur
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl).



DEGUSTATION

- La robe est jaune et intense avec des bubbles fine et limpide
- Le nez impose sa personnalité . La bouche est élégante et fruitée avec une grande intensité , complexe et une incroyable persistance . Les épices intensifient la dégustation

Etant donné ses condition d'élevage, c'est un champagne exceptionnel . Il propose une minéralité exceptionnelle et une magnifique expression. Son profil aromatique ne laisse pas indifférent.

Cette cuvée doit être servi à 12°C dans un verre ample. A table , vous vous régalez avec des oursins, du caviar ou bien des anguilles marinées et caramélisées à la sauce soja .